



Présentation

Institution de l'ouest parisien, Petit Victor Hugo est la brasserie seafood qui réveille avec fraîcheur le l'Bème arrondissement !

Nouveau décor aux inspirations seventies signé Laura Gonzalez, patio, terrasse et bar à cocktails monumental... Petit Victor Hugo, lieu qui rythme vos journées du petit-déjeuner au dîner, vous accueille tous les jours de 8h à 2h.













les Espaces réceptifs





Capacité d'Accueil (NOMBRE DE PERSONNES)

SALON VICTOR HUGO	PETIT TOIT 2 ^{ème} Étage	JARDIN D'HIVER	SALLE DE REUNION
44	24	22	40
REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	FORMAT THEATRE
SALON VICTOR HUGO	PETIT TOIT 2 ^{dme} étage	JARDIN D'HIVER	SALLE DE REUNION
60	30	40	20
COCKTAIL	COCKTAIL	COCKTAIL	BOARD MEETING

PRIVATISATION TOTALE (sur deux niveaux)

Cocktail sans soirée dansante: 200 personnes Cocktail avec soirée dansante: 120 personnes

Dîner avec soirée dansante: **80 personnes**



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU EN PLEIN MIDI

Menu valable uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi

35,08€ HT - 39.00€ TTC

ENTRÉES

Caviar d'aubergine fumé feta AOP crousti de pain Petite niçoise du PVH, thon, anchois de Cantabrie, œuf bio, endives, roquette Œuf Bio Mimosa

PLATS

Suprême de volaille jaune, petits pois et purée Risotto verde Moules frites

DESSERTS

Coupe de sorbet framboise / framboise fraiche et coulis de framboise Mi cuit chocolat Pain perdu

BOISSONS

1 verre au choix

IGP Pays d'OC Cuvée Petit Victor Hugo 1 verre Côtes de Bourg 1 verre rosé méditerranée

> 1/3 Perrier 1/3 Vittel

> > Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de l2 convives. Il sera possible de modifier surplace pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU JOYEUSE VIE 61,14€ HT -69.00€ TTC

Coupe de Prosecco

ENTRÉES

Aubergine rôtie Feta AOP et tomates sauce curry Carpaccio de poulpe Croustillant de Gambas

PLATS

Poulpe rôti, caviar d'aubergine sauce vierge Sashimi de saumon d'Écosse Label Rouge, bouillon chaud citronnelle-gingembre Risotto Verde

DESSERTS

Mi cuit au chocolat Pain perdu façon PVH Melon Charentais sorbet citron sirop de verveine sauvage

BOISSONS

1 bouteille / 3 personnes

IGP Pays d'OC Cuvée Petit Victor Hugo Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons

> 1/3 Perrier 1/3 Vittel

> > Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier surplace pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU A BORD DE LA MER 79,02€ HT -89.00€ TTC

COUPE DE CHAMPAGNE JACQUART MOZAIQUE

ENTRÉES

Tartare de thon Ceviche de Daurade, Leche de tigre Burrata des Pouilles, taboulé aux herbes, tomates, pesto

PLATS

Pavé de veau aux morilles, gratin de macaronis, parmesan Filet de daurade, risotto petits légumes Tartare de bar

DESSERTS

Pavlova fruits rouges Tarte aux fruits de saison Chocolat Guanaja

BOISSONS

1 bouteille / 3 personnes

IGP Pays d'OC Cuvée Petit Victor Hugo Côtes du Rhône AOP Les trois Garçons

> 1/3 Perrier 1/3 Vittel

> > Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de l2 convives. Il sera possible de modifier surplace pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.



OFFRE AFTERWORK

AFTERWORK 26.59€ HT - 30.00€ TTC

> Minimum de 15 personnes et jusqu'à 40 personnes maxi De 18h à 20h (500€ HT / heure supplémentaire) Privatisation Jardin d'hiver / Salon Victor Hugo / Petit Toit

Assortiment de Finger food

Houmous petits pois Tzatziki de concombre et menthe Tarama blanc Pissaladière aux anchois de Cantabrie

2 verres au choix

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Côtes de Provence ADP «CUVÉE PRESTIGE» Minuty Cote de Bourg Château Escalette 2 Bières pression 25 cl 2 Verres de soft



NOS OFFRES De Cocktail

COCKTAIL 10 PIECES 40.23€ HT - 45.00€ TTC

Minimum de 20 personnes et jusqu'à 60 personnes maxi Privatisation Jardin d'hiver / Salon Victor Hugo / Petit Toit

10 pièces cocktail salées froides

Houmous petits pois
Tzatziki de concombre et menthe
Tartare de thon coriandre et poutargue
Tarama blanc
Tartelette suc de tomate, olive confite et vieux parmesan
Carpaccio de poulpe confit huile olive citron
Huitre Dupuch
Pissaladière aux anchois de Cantabrie
Mini fish sauce tartare
Gambas crispy sauce curry

Boissons 1 bouteille / 3 personnes

IGP Pays d'OC Cuvée Petit Victor Hugo Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons

Eau minérale 1 bouteille / 3 personnes

Perrier Vittel



NOS OFFRES DE COCKTAIL

COCKTAIL DINATOIRE 78.89€ HT - 89.00€ TTC

Minimum de 20 personnes et jusqu'à 60 personnes maxi Privatisation Jardin d'hiver / Salon Victor Hugo / Petit Toit

Coupe de champagne

10 pièces cocktail salées froides

Houmous petits pois
Tzatzíki de concombre et menthe
Tartare de thon coriandre et poutargue
Tarama blanc
Tartelette suc de tomate, olive confite et vieux parmesan
Carpaccio de poulpe confit huile olive citron
Huitre Dupuch
Mini fish sauce tartare
Pissaladière aux anchois de Cantabrie
Gambas black tigger crispy sauce curry

1 mini plat chaud au choix équivalent à 4 pièces

Risotto verde artichauts petits pois Parillada chorizo ibérique moules et coques sauvages Supreme de Volaille rôti petits pois purée

4 pièces cocktail sucrées

Tartelette chocolat au lait et caramel fève de tonka Mini pavlova fruits rouges Paris -Brest Fraise mascarpone

Boissons: 1 bouteille / 3 personnes

IGP Pays d'OC Cuvée Petit Victor Hugo Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons

Perrier ou Vittel



NOS OFFRES DE SÉMINAIRE

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE À PARTIR DE 100.00€ HT - 110.00€ TTC INCLUANT :

- Location de la salle de 09h à 18h, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne)
- Pause boissons matinée
- Déjeuner *En plein midi* servi dans le salon Victor Hugo
- Pause Gourmande après midi (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mignardises par personne)

FORFAIT DEMIE JOURNÉE D'ÉTUDE À PARTIR DE 85,65€ HT – 95.00€ TTC INCLUANT :

- Location de la salle de O9h à 12h30, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne)
- Pause boissons matinée
- Déjeuner *En plein midi* servi dans le salon Victor Hugo

- Déjeuner *En plein midi* servi dans le salon Victor Hugo
- Location de la salle de 14h à 18h, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits)
- Pause Gourmande après-midi (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mignardises par personne)

LOCATION DE SALLE SÈCHE POSSIBLE

À PARTIR DE 400€ HT (selon l'heure d'arrivée et la durée)



Votre Contact

CHARLOTTE FARGEON

COMMERCIALE 07 63 62 18 80

c.fargeon@groupe-bertrand.com

Informations pratiques

143 Av. Victor Hugo, 75016 Paris

Ouvert tous les jours de 8h00 à 00h00 pour le déjeuner et le dîner. En soirée jusqu'à 02h00 du matin.



Service voiturier / Parking Indigo en face / Métro ligne 6 Trocadéro



Petit Victor Hugo est un des restaurants du Groupe Bertrand. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com